al focho / & como comincia abollir getta dentro quella materia / & dagli vna uolta colcocchiaro / Et como te par ch̄ sia presa. togli la dal focho / & fa le menestre / & mettiui dele spetie di sopra.

Zanzarelli uerdi.

A como e dutto di sopra / & nō gli porre zafrano & giongili quelle herbe del brodetto verde.

Er fare zazzarelli ī bocchoncelli / ó bianchi / ó verdi / ó gialli fa la materia como se contene di sopra secundo il colore ch̄ tu gli uorrai / & sia alquanto piu dura / & togli vn cocchiaro piccino / Et quando il brodo comicia abollir fa li boccocelli como vna faua / & gettagli ad vno ad vno nel brodo.

Er fare zanzarelli bianchi piglia vn pocho delacte deamandole & pane biancho grattugiato / & del biancho de ouo / & mettiui de boni brodo de carne / & meglio serrebe di bon pollo grasso / In vna pignatta cō vn pocho di lacte damandole / Dapoi cōcili como e dutto di sopra.

Farro con brodo de Caponi o alt^a carne.

Er fare dece menestre / In prima lo netta & laualo molto bene / & cocilo cō bono brodo de cappone / ó daltro pollo grosso / & vole bollire assai / Et quando e cotto mettiui di bone spetie / & togli tre rossi doua / & vn pocho del dutto farre alquanto refredato / & di stempera bene ī seme / Et dapoi gettagli nel dutto farre & mescolalo / Et vole essere giallo di zafrano.

Riso con brodo de carne.

A como e dutto del farre / Ma molti sonno ch̄ non uogliono oua col Riso / Sich in questo rimettiti al gusto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

O ci il miglio cō brodo dicarne / & fallo bene bollir adagio menandolo bene / & riguardandolo dal fume & uole esser giallo di zafrano / Et Inprima vole esser ben netto & lauato cō acqua calda como il Riso.

Per far brodetto de pane oua / et raso.

A bollir il pane grattugiato per vn quanto de hora in brodo dicarne / Et togli vnpocho di caso grattugiato / & sbattilo con oua / & lassa alquanto refredar il pane boglito Et dapoi vigitta lodicte oua & caso / & mescola molto īseme / Et tal menestra vole esser gialla dizafrano / & alquanto spessa.

Per far una minestra de Verzuso

Iglia quattro rossi doua fresche / meza oncia di canella / quattro oncie di zuccharo / doi oncie de acqua rosata / & quattro de sucho di pomaranci & batti molto bene tucte queste cose īseme / & cocile como se cocie il brodetto / & vole esser vn pocho gialla Et tal